02000231801940016

209

ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ — Αρ. Φύλλου 23

18 Ιανουαρίου 1994

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ & ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αριθ. 313069 (1)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI).

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 και τις διατάξεις της παρ. 4 του άρθρου 3 του Π. Δ/γματος 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων (ΦΕΚ Α' 36)», όπως οι ανωτέρω διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 συμπληρώθηκαν με τις διατάξεις του άρθρου 2 του Π. Δ/γματος 291/93 (ΦΕΚ Α' 130).

2. Την αριθμ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου (ΦΕΚ Β' 836).

3. Την από 18.1.94 αίτηση της «ΕΝΩΣΗΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΣΥΡΟΥ» «περί αναγνώρισης περοστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) του τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI).

4. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας απόφασης δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1
Ορισμός.

1. Η ονομασία «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην περιοχή της Νήσου Σύρου του Νομού Κυκλάδων, από αγελαδινό γάλα.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την ανωτέρω περιοχή.

Άρθρο 2
Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος.

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αγελάδων προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Η πήξη του γάλακτος να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

δ) Να είναι καλής ποιότητας, πλήρες, νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ»

(SAN MICHALI) από άλλο είδος γάλακτος πλην του καθοριζομένου στο άρθρο 1 της παρούσας.

Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεινικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιωτικών ουσιών.

3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση, η προσθήκη χλωριούχου ασβεστίου μέχρι 20 gr/100 kgr γάλακτος και καλλιεργειών αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων και λιπάσης.

Άρθρο 3
Τεχνολογία παρασκευής τυριού
«ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Παρασκευάζεται από μερικά αποκορυφωμένο, παστεριωμένο αγελαδινό γάλα. Μετά την πήξη του γάλακτος στους 32° - 34° C το τυρόπηγμα που δημιουργείται, διαιρείται, αναθερμαίνεται στους 48° - 50° C, αλατίζεται μερικά, μεταφέρεται σε καλούπια και πιέζεται ισχυρά. Ακολουθεί αλάτισμα με εμβάπτιση του τυριού σε άλμη θερμοκρασίας 10° - 14° C και πυκνότητας 18° - 20° Be' για 12 ημέρες περίπου και μεταφορά σε χώρους ωρίμανσης με θερμοκρασία 14° - 16° C και σχετική υγρασία 85% περίπου όπου παραμένει για 4 τουλάχιστον μήνες.

3. Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

4. Απαγορεύεται η προσθήκη στο τυρί χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιωτικών ουσιών.

Άρθρο 4
Χαρακτηριστικά του τυριού
«ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λ.π.) είναι:

Χημική σύσταση:
- Μέγιστη υγρασία: 40% κατά βάρος
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 36% κατά βάρος.

Τύπος τυριού:
- Συνεκτικότητα: σκληρό τυρί με συμπαγή μάζα
- Σχήμα: κυλινδρικό
Επιδερμίδα: σκληρή, ξηρή, λευκοκίτρινη έως κίτρινη.

Μάζα τυριού:
- Υφή: σκληρή
- Χρώμα: λευκό έως λευκοκίτρινο.
Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: επιτραπέζιο τυρί με χαρακτηριστικό άρωμα και αλμυρή και πικάντικη γεύση.

Άρθρο 5
Επισήμανση.

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:
α) «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI).
β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).
γ) Τυρί.
δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού-συσκευαστή.
ε) Το βάρος του περιεχομένου.
στ) Η ημερομηνία παραγωγής.
ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:
1. Τα πέντε πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΣΑΝΜΙ.
2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.
3. Η ημερομηνία παραγωγής.
Παράδειγμα (ΣΑΝΜΙ - 1113-20/2/94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Δ/νσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Άρθρο 6
Γενικές διατάξεις.

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93, καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευτεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 18 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 313070 (2)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE).

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 και τις διατάξεις της παρ. 4 του άρθρου 3 του Π. Δ/γματος 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων (ΦΕΚ Α' 36)», όπως οι ανωτέρω διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 συμπληρώθηκαν με τις διατάξεις του άρθρου 2 του Π. Δ/γματος 291/93 (ΦΕΚ Α' 130).

2. Την αριθμ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου (ΦΕΚ Β' 836).

3. Την από 18.1.94 αίτηση του ΙΔΡΥΜΑΤΟΣ ΒΑΡΩΝΟΥ ΜΙΧΑΗΛ ΤΟΣΙΤΣΑ «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) του τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE).

4. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας από-

φασης δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1
Ορισμός.

1. Η ονομασία «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην περιοχή της επαρχίας Μετσόβου του Νομού Ιωαννίνων από γάλα αγελαδινό ή μίγματα αυτού με πρόβειο και γίδινο, τα οποία τελευταία δεν υπερβαίνουν το 20% συνολικά κατά βάρος.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την ανωτέρω περιοχή.

Άρθρο 2
Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος.

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αγελάδων προβάτων και αιγών προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Η πήξη του γάλακτος να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

δ) Να είναι καλής ποιότητας, πλήρες, νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας.

Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιωτικών ουσιών.

3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση και η προσθήκη βιολογικά οξυνισμένου τυρογάλακτος, με οξύτητα 0,30 - 0,35 SH ως πηγή αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων.

Άρθρο 3
Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Στο προς τυροκόμηση γάλα προστίθεται πριν από την πήξη τυρόγαλα της προηγούμενης ημέρας με οξύτητα 0,3 - 0,35 SH σε αναλογία 3 - 4%. Η πήξη γίνεται στους 32° - 35° C εντός 10 - 15 λεπτών. Ακολουθεί διαίρεση του δημιουργούμενου τυροπήγματος, αναθέρμανσή του στους 46° - 48° C για 15 - 20 λεπτά, εξαγωγή του, στράγγιση και ωρίμανση σε ξύλινο κάδο για οξύνιση έως PH 5,3 - 5,1. Στη συνέχεια η οξυνισμένη τυρομάζα τεμαχίζεται σε λωρίδες και μεταφέρεται σε νερό με θερμοκρασία 75° - 80° C όπου ζυμώνεται μέχρι να μετατραπεί σε λεία και εύπλαστη μάζα, η οποία μεταφέρεται σε κυλινδρικά καλούπια, τα οποία μαζί με το τυρί τοποθετούνται σε κρύο νερό μέχρι να αποκτήσουν σταθερό σχήμα. Το αλάτισμα του τυριού γίνεται με εμβάπτισή τους σε άλμη 18 - 20 Be' επί τόσες ημέρες όσο είναι το βάρος του τυριού σε κιλά. Στη συνέχεια το τυρί στεγνώνεται, δένεται, καθ' ένα, με σπάγγο και μεταφέρεται σε χώρο με θερμοκρασία 15° - 17° V και σχετική υγρασία 35% περίπου όπου παραμένει για τρεις τουλάχιστον μήνες για να ωρισμάσει. Μετά την ωρίμανση, καπνίζεται με φυσικό καπνό από καύση φυτών της περιοχής παραγωγής του τυριού για 1 - 2 ημέρες παραφινώνεται και είναι έτοιμο προς διάθεση.

3. Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

4. Απαγορεύεται η προσθήκη στο τυρί χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιωτικών ουσιών.

Άρθρο 4
Χαρακτηριστικά του τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λ.π.) είναι:

Χημική σύσταση:
- Μέγιστη υγρασία: 38% κατά βάρος
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40% κατά βάρος.

Τύπος τυριού:
- Συνεκτικότητα: ημίσκληρο έως σκληρό με συμπαγή μάζα.
- Σχήμα: κυλινδρικό
- Βάρη τυριού: 1,5 kgr, 2,5 kgr, 4,5 kgr περίπου.

Επιδερμίδα: Λεπτή, ξηρή, κίτρινη έως καστανόχρους.

Μάζα τυριού:
- Υφή: ημίσκληρη έως σκληρή
- Χρώμα: αχυρόχρουν.

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: επιτραπέζιο καπνιστό τυρί, με κυλινδρικό σχήμα και ελαφρά αλμυρή και πικάντικη γεύση.

Άρθρο 5
Επισήμανση.

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE).
β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).
γ) Τυρί.
δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού-συσκευαστή.
ε) Το βάρος του περιεχομένου.
στ) Η ημερομηνία παραγωγής.
ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:
1. Τα τέσσερα πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΜΕΤΣ.
2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.
3. Η ημερομηνία παραγωγής.

Παράδειγμα (ΜΕΤΣ - 1113-20/2/94).

Οι πραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Δ/νσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό

τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις.

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93, καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευτεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 18 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 313071 (3)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU).

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 και τις διατάξεις της παρ. 4 του άρθρου 3 του Π. Δ/τος 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομαστιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων (ΦΕΚ Α' 36)», όπως οι ανωτέρω διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 συμπληρώθηκαν με τις διατάξεις του άρθρου 2 του Π.Δ/τος 291/93 (ΦΕΚ Α' 130).

2. Την αριθμ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου (ΦΕΚ Β' 836).

3. Την από 14.1.94 αίτηση της Συνεταιριστικής Οργάνωσης «ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ ΣΥΝ.ΠΕ.» «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU).

4. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας απόφασης δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στη νήσο Νάξου του Νομού Κυκλάδων από γάλα αγελαδινό ή μίγματα αυτού με πρόβειο και γίδινο, στα οποία όμως η αναλογία των τελευταίων δεν ξεπερνά το 20% κατά βάρος.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την ανωτέρω περιοχή.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος.

1. Το γάλα από το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αγελάδων και αιγοπροβάτων που εκτρέφονται στη νήσο Νάξο, έχουν προσαρμοσθεί στο περιβάλλον της περιοχής και η διατροφή τους να βασίζεται στη χλωρίδα της νήσου Νάξου.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Η πήξη του γάλακτος να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

δ) Να είναι καλής ποιότητας, πλήρες νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας.

Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση.

4. Σε περίπτωση παστερίωσης του γάλακτος επιτρέπεται η προσθήκη χλωριούχου ασβεστίου μέχρι 20 gr/100 kgr γάλακτος και καλλιεργειών αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) χρησιμοποιείται γάλα το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 36° - 37° C και διαρκεί 30 - 40 λεπτά. Ακολουθεί διαίρεση του τυροπήγματος σε μέγεθος κόκκων ρυζιού και η αναθέρμανσή του στους 50° C για 30 λεπτά περίπου. Σε σταθερή θερμοκρασία 50° C το τυρί «ψήνεται» για 60 λεπτά υπό συνεχή ανάδευση. Το τυρόπηγμα στη συνέχεια εξάγεται σε καλούπια με τουλουπάνι και οδηγείται στα πιεστήρια όπου παραμένει για 3 - 4 ώρες και υφίσταται 3 - 4 «αλλαγές» του τυρόπανου. Μετά την πίεση οι τυροκεφαλές μπαίνουν σε άλμη 20 Be' και θερμοκρασία 14 - 15 C για 2 - 5 ημέρες ανάλογα με το μέγεθος του τυριού. Εξάγονται από την άλμη, στεγνώνουν και οδηγούνται στα ωριμαντήρια για 70 - 80 ημέρες με θερμοκρασία θαλάμου 15° C περίπου.

3. Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στο άρθρο 1 της παρούσας.

4. Απαγορεύεται η προσθήκη στο τυρί χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιωτικών ουσιών.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού
«ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κλπ.(είναι:

Χημική σύσταση:

– Μέγιστη υγρασία: 38% κατά βάρος

– Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40% κατά βάρος.

Τύπος τυριού:

– Συνεκτικότητα: σκλήρο τυρί με συμπαγή, ελαστική μάζα, στην οποία υπάρχουν διάσπαρτες οπές προπιονικής ζύμωσης και ενίοτε ρωγμές.

Επιδερμίδα: Λεπτή, ξηρή, συνήθως καλύπτεται από μικροβιακή ανάπτυξη που συμβάλλει στην ωρίμανση.

Μάζα τυριού:

– Υψή: σκληρή, ελαστική.

– Χρώμα: υποκίτρινο.

– Βάρη: α) 3-4 κιλών, β) 8-9 κιλών.

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: σχήμα κυλινδρικό.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU)

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή

ε) Το βάρος του περιεχομένου.

στ) Η ημερομηνία παραγωγής

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα τέσσερα πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΓΡΑΝ.

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας

3. Η ημερομηνία παραγωγής

Παράδειγμα (ΓΡΑΝ - 1113 - 20/2/94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Δ/νσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU). Οι ενδείξεις α, β, γ, ε, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) που δεν πληροί τις θέσεις προϋπο- της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 18 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 317735 (4)

Αναγνώριση Προστατευόμενης Ονομαστικής Προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το προϊόν «ΡΟΔΑΚΙΝΑ ΝΑΟΥΣΑΣ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

Τις διατάξεις:

1. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

2. Του Π.Δ. 181/93 «Προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων (Α/36/93).

3. Την αριθ. 396851/8.10.92 (ΦΕΚ 626/Β/22.10.92) απόφαση του Υπ.Γεωργίας, σχετικά με την εγγραφή ποικιλιών στον «Εθνικό κατάλογο ποικιλιών και υποκειμένων φυτικών ειδών καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων.».

4. Την με αριθ. πρωτ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων Υπουργού Γεωργίας».

5. Την με αρ. πρωτ. 807/17.1.94 εισήγηση της Δ/νσης Γεωργίας Ημαθίας περί αναγνώρισης Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης γεωργικών προϊόντων.

6. Την με αρ. πρωτ. 10/17.1.94 αίτηση του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ναούσης περί αναγνώρισης Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης για το προϊόν «ΡΟΔΑΚΙΝΑ ΝΑΟΥΣΑΣ», αποφασίζουμε:

Αναγνωρίζεται το προϊόν με την ένδειξη «ΡΟΔΑΚΙΝΑ ΝΑΟΥΣΑΣ» ως προϊόν με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.), εφόσον πληρούνται οι παρακάτω προϋποθέσεις, καθώς και οι σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

1. Η ονομασία «ΡΟΔΑΚΙΝΑ ΝΑΟΥΣΑΣ» Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το προϊόν που παράγεται από την καλλιέργεια της ροδακινιάς στην γεωγραφική ζώνη που περιλαμβάνει τις περιοχές, Καραΐδα, Τσιφλίκι, Στράντζα, Μαντέμι, Γάστρα, Σμίξη, Ισβόρια, Μπλάνα, Στύλος, Γαλατσιάνος, Παλιοκάλια, Κουκούλι, Μπαλτανέτο, Κουτίχα, Δαλαμάρι και οριοθετείται από τα διοικητικά όρια των Κοινοτήτων Αρκοχώρι, Στενήμαχος, Κοπανός, Λευκάδια, Μαρίνα, Γιαννακοχώρι, Ροδοχώρι.

2. Το προϊόν «ΡΟΔΑΚΙΝΑ ΝΑΟΥΣΑΣ» Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) προέρχεται από την καλλιέργεια των εκλεκτών ποικιλιών MAY-CREST, SPRING-CREST, JUNE-GOLD, DIXIRED, RED-HAVEN, MARIA BIANCA, SUN-CLOUND, FLAVOR-CREST, SUN - CREST, J.H.HALE, HONEY DEW HALE, ΟΨΙΜΟ ΝΑΟΥΣΑΣ, LORING.

3. Τα ιδιαίτερα κλιματολογικά χαρακτηριστικά της ζώνης καλλιέργειας η οποία βρίσκεται στο ανατολικό τμήμα του όρους Βέρμιο, σε συνδυασμό με τα γόνιμα πλούσια σε οργανική ουσία εδάφη και τα άφθονα νερά των πηγών του Βερμίου, συντελούν ώστε το παραγόμενο προϊόν να απο-

κτά ποιοτικές ιδιαιτερότητες που το ξεχωρίζουν από τα ομοειδή προϊόντα άλλων περιοχών.

4. Το προϊόν ιδιαίτερα υψηλής ποιότητας αποκτά μέγεθος κανονικό έως μεγάλο, χρωματισμό κόκκινο, σάρκα χυμώδη, εύγευστη, αρωματική με λεπτή υφή.

5. Οι καλλιεργητικές τεχνικές εφαρμόζονται συστηματικά, με σχολαστικότητα και σύμφωνα με οδηγίες τοπικών γεωπόνων του Υπ. Γεωργίας. Το κλάδεμα και το αραίωμα γίνονται έγκαιρα και με σχολαστικότητα. Η αντιμετώπιση των ασθενειών γίνεται σύμφωνα με τις οδηγίες των αγροτικών προειδοποιήσεων του Υπ. Γεωργίας με χρήση ήπιας μορφής φυτοφαρμάκων.

6. Η συγκομιδή των καρπών γίνεται σταδιακά μετά από έλεγχο της ωριμότητας, σε 4-5 χέρια. Μετά τη συγκομιδή το προϊόν ελεγμένο και συσκευασμένο μεταφέρεται στις σύγχρονες εγκαταστάσεις των Αγροτικών Συνεταιρισμών.

7. Κατά τη διακίνηση - τυποποίηση του προϊόντος (Π.Ο.Π.) «ΡΟΔΑΚΙΝΑ ΝΑΟΥΣΑΣ» τηρούνται υποχρεωτικά οι όροι και προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93. Στα μέσα συσκευασίας αναγράφονται υποχρεωτικά και τα στοιχεία ελέγχου που αποτελούνται από τα δύο αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος της ονομασίας προέλευσης, ακολουθούμενα από τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας και τους δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής π.χ. ΝΑ - 1020 - 94.

8. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές Κοινοτικές και Εθνικές διατάξεις.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη για τον Κρατικό Προϋπολογισμό.

Η παρούσα απόφαση να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 18 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 317734 (5)

Αναγνώριση Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το προϊόν «ΜΗΛΑ ΝΑΟΥΣΑΣ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

Τις διατάξεις:

1. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

2. Του Π.Δ. 81/93 «Προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων» (Α/36/93).

3. Την αριθ. 396851/8.10.92 (ΦΕΚ 626/Β/22.10.92) απόφαση του Υπ. Γεωργίας, σχετικά με την εγγραφή ποικιλιών στον «Εθνικό κατάλογο ποικιλιών και υποκειμένων φυτικών ειδών καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων».

4. Την με αριθ. πρωτ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας περί «Ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας».

5. Την με αριθ. πρωτ. 806/17.1.94 εισήγηση της Δ/νσης Γεωργίας Ημαθίας περί αναγνώρισης προστατευομένης ονομασίας προέλευσης γεωργικών προϊόντων.

6. Την με αριθ. πρωτ. 9/17.1.94 αίτηση του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ναούσης για την αναγνώριση Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης για το προϊόν «ΜΗΛΑ ΝΑΟΥΣΑΣ», αποφασίζουμε:

Αναγνωρίζεται το προϊόν με την ένδειξη «ΜΗΛΑ ΝΑΟΥΣΑΣ» ως προϊόν με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) εφόσον πληρούνται οι παρακάτω προϋποθέσεις καθώς και οι σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

1. Η ονομασία «ΜΗΛΑ ΝΑΟΥΣΑΣ» Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το προϊόν που παράγεται από την καλλιέργεια της μηλιάς στην γεωγραφική ζώνη που περιλαμβάνει τις περιοχές, Μπλάνα, Λαζαράσκα, Μύλοι, Χώρας Νερό, Άγιος Αθανάσιος, Προφήτης Ηλίας, Κουκούλι και οριοθετείται από τα διοικητικά όρια των Κοινοτήτων Αρκοχώρι, Στενήμαχος, Κοπανός, Λευκάδια, Μαρίνα, Γιαννακοχώρι, Ροδοχώρι.

2. Το προϊόν «ΜΗΛΑ ΝΑΟΥΣΗΣ» Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) προέρχεται από την καλλιέργεια εκλεκτών ποικιλιών των ομάδων RED DELICIOUS και GOLDEN DELICIOUS.

3. Τα ιδιαίτερα κλιματολογικά χαρακτηριστικά της ζώνης καλλιέργειας η οποία βρίσκεται στο ανατολικό τμήμα του όρους Βέρμιο, σε συνδυασμό με τα γόνιμα πλούσια σε οργανική ουσία εδάφη, το υψόμετρο και τα άφθονα νερά των πηγών του Βερμίου, συντελούν ώστε το παραγόμενο προϊόν να αποκτά ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά που το ξεχωρίζουν από τα ομοειδή προϊόντα άλλων περιοχών.

4. Το προϊόν ιδιαίτερα υψηλής ποιότητας, έχει σχήμα επίμηκες (μασουράτο) με εμφανείς τις μαστοειδείς αποφύσεις, χρώμα κόκκινο, μέγεθος κανονικό ως μεγάλο, γεύση - άρωμα ιδιαίτερης λεπτότητας, σάρκα τραγανή και ανθεκτική και διατηρεί τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του καθόλη τη διάρκεια της διάθεσής του.

5. Οι καλλιεργητικές τεχνικές εφαρμόζονται συστηματικά και με σχολαστικότητα, σύμφωνα με τις οδηγίες των τοπικών γεωπόνων του Υπουργείου Γεωργίας. Το κλάδεμα και το αραίωμα γίνονται έγκαιρα, με σχολαστικότητα. Η καταπολέμηση των εχθρών και ασθενειών γίνεται σύμφωνα με τις οδηγίες των αγροτικών προειδοποιήσεων του Υπουργείου Γεωργίας με χρήση ήπιας μορφής φυτοφαρμάκων.

6. Η συγκομιδή των καρπών γίνεται με τα χέρια, σταδιακά, μετά από έλεγχο της ωριμότητας και εφόσον η μέτρηση των στερεών διαλυτών συστατικών αποκτήσει το ελάχιστο 12 BRIX. Μετά τη συγκομιδή το προϊόν ελεγμένο και συσκευασμένο μεταφέρεται στις σύγχρονες εγκαταστάσεις των Συνεταιρισμών όπου διατηρείται καθ' όλη τη διάρκεια εμπορίας.

7. Κατά την διακίνηση - τυποποίηση του προϊόντος Π.Ο.Π. «ΜΗΛΑ ΝΑΟΥΣΑΣ» τηρούνται υποχρεωτικά οι όροι και προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93. Στα μέσα συσκεασίας αναγράφονται υποχρεωτικά και τα στοιχεία ελέγχου που αποτελούνται από τα δύο αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος της ονομασίας προέλευσης, ακολουθούμενα από τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας και τους δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής, π.χ. ΝΑ - 1070 - 94.

8. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93, καθώς και οι σχετικές Κοινοτικές και Εθνικές διατάξεις.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη για τον Κρατικό Προϋπολογισμό.

Η παρούσα απόφαση να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 18 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 317728 (6)

Αναγνώριση Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το προϊόν «ΜΗΛΑ ΡΟΔΟΧΩΡΙΟΥ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

Τις διατάξεις:

1. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

2. Του Π.Δ. 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων» (Α/36/93).

3. Την αριθ. 396851/8.10.92 (ΦΕΚ 626/Β/22.10.92) απόφαση του Υπ. Γεωργίας, σχετικά με την εγγραφή ποικιλιών στον «Εθνικό κατάλογο ποικιλιών και υποκειμένων φυτικών ειδών καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων».

4. Την με αριθ. πρωτ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας περί «Ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας».

5. Την με αριθ. πρωτ. 615/13.1.94 εισήγηση της Δ/νσης Γεωργίας Ημαθίας, σχετικά με την αναγνώριση Προστατευομένης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) γεωργικών προϊόντων.

6. Την με αριθ. πρωτ. 249/12.1.94 αίτηση του «Αγροτικού Συνεταιρισμού Ροδοχωρίου» για την αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) για τον προϊόν «ΜΗΛΑ ΡΟΔΟΧΩΡΙΟΥ», αποφασίζουμε:

Αναγνωρίζεται το προϊόν με την ένδειξη «ΜΗΛΑ ΡΟΔΟΧΩΡΙΟΥ» ως προϊόν με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) εφόσον πληρούνται οι παρακάτω προϋποθέσεις καθώς και οι σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

1. Η ονομασία «ΜΗΛΑ ΡΟΔΟΧΩΡΙΟΥ» Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το προϊόν που προέρχεται από την καλλιέργεια της μηλιάς στην καλλιεργητική περιοχή Ροδοχωρίου η οποία γεωγραφικά οριοθετείται από τα διοικητικά όρια της Κοινότητας Ροδοχωρίου.

2. Οι ποικιλίες μηλιάς που καλλιεργούνται στην ως ανωτέρω οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη είναι η Ρεντ-Ντελίσιους, Γκόλντεν Ντελίσιους, Τζόνα Γκόλντ, Οζάρ Γκόλντ.

3. Ιδιαίτερα κλιματολογικά χαρακτηριστικά της περιοχής η οποία βρίσκεται στο βόρειο τμήμα του όρους «Βέρμιο», σε συνδυασμό με τα αργιλλοαμμώδη πλούσια σε οργανική ουσία εδάφη, το υψόμετρο της περιοχής και την εφαρμοζόμενη παραδοσιακή καλλιεργητική τεχνική, συντελούν ώστε το παραγόμενο προϊόν να αποκτά τοπικές ποιοτικές ιδιαιτερότητες.

4. Το προϊόν ιδιαίτερα υψηλής ποιότητας, έχει σχήμα επίμηκες με εμφανείς τις μαστοειδείς αποφύσεις, χρώμα έντονο βαθύ κόκκινο με γραμμώσεις, μέγεθος κανονικό ως μεγάλο, γεύση και άρωμα ιδιαίτερης λεπτότητας, σάρκα τραγανή, γλυκειά και διατηρεί τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του καθόλη τη διάρκεια της διάθεσής του.

5. Εφαρμόζονται παραδοσιακές καλλιεργητικές τεχνικές συστηματικά και με σχολαστικότητα, σύμφωνα με τις οδηγίες των τοπικών γεωπόνων του Υπουργείου Γεωργίας. Το κλάδεμα και το αραίωμα γίνονται έγκαιρα. Η καταπολέμηση των εχθρών γίνεται σύμφωνα με τις οδηγίες των τοπικών γεωπόνων ώστε να μειώνονται στο ελάχιστο οι ψεκασμοί και η χρήση φυτοφαρμάκων. Ζιζανιοκτονία δεν εφαρμόζεται.

6. Η συγκομιδή του καρπού γίνεται σταδιακά με το χέρι μετά από έλεγχο της ωριμότητας και εφόσον η μέτρηση των στερεών διαλυτών συστατικών είναι ελάχιστο 12 BRIX. Μετά τη συγκομιδή τα μήλα μεταφέρονται αμέσως στις εγκαταστάσεις του Συνεταιρισμού όπου γίνεται η διαλογή και η αποθήκευση - συντήρηση σε ψυκτικούς θαλάμους ελεγχόμενης ατμόσφαιρας.

7. Κατά την διακίνηση - τυποποίηση του προϊόντος Π.Ο.Π. «ΜΗΛΑ ΡΟΔΟΧΩΡΙΟΥ» τηρούνται υποχρεωτικά οι όροι και προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93. Στα μέσα συσκεασίας αναγράφονται υποχρεωτικά και τα στοιχεία ελέγχου που αποτελούνται από τα δύο αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος της ονομασίας προέλευσης, ακολουθούμενα από τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας και τους δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής, π.χ. ΡΟ - 1020 - 94.

8. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93, καθώς και οι σχετικές Κοινοτικές και Εθνικές διατάξεις.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη για τον Κρατικό Προϋπολογισμό.

Η παρούσα απόφαση να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 18 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛ. ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 317729 (7)

Αναγνώριση Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το προϊόν «ΚΕΡΑΣΙΑ ΤΡΑΓΑΝΑ ΡΟΔΟΧΩΡΙΟΥ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

Τις διατάξεις:

1. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

2. Του Π.Δ. 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων» (Α/36/93).

3. Την αριθ. 396851/8.10.92 (ΦΕΚ 626/Β/22.10.92) απόφαση του Υπ. Γεωργίας, σχετικά με την εγγραφή ποικιλιών στον «Εθνικό κατάλογο ποικιλιών και υποκειμένων φυτικών ειδών καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων».

4. Την με αριθ. πρωτ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας περί «Ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας».

5. Την με αριθ. πρωτ. 615/13.1.94 εισήγηση της Δ/νσης Γεωργίας Ημαθίας, σχετικά με την αναγνώριση προστατευομένης ονομασίας προέλευσης γεωργικών προϊόντων.

6. Την με αριθ. πρωτ. 250/12.1.94 αίτηση του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ροδοχωρίου για την αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του προϊόντος «ΚΕΡΑΣΙΑ ΤΡΑΓΑΝΑ ΡΟΔΟΧΩΡΙΟΥ», αποφασίζουμε:

Αναγνωρίζεται το προϊόν με την ένδευξη «ΚΕΡΑΣΙΑ ΤΡΑΓΑΝΑ ΡΟΔΟΧΩΡΙΟΥ» ως προϊόν με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) εφόσον πληρούνται οι παρακάτω προϋποθέσεις καθώς και οι σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

1. Η ονομασία «ΚΕΡΑΣΙΑ ΤΡΑΓΑΝΑ ΡΟΔΟΧΩΡΙΟΥ» Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το προϊόν που παράγεται από την καλλιέργεια της κερασιάς, στην καλλιεργητική περιοχή Ροδοχωρίου η οποία γεωγραφικά οριοθετείται από τα διοικητικά όρια της Κοινότητας Ροδοχωρίου.

2. Βασική ποικιλία που καλλιεργείται είναι τα Τραγανά Έδεσσας με επικονιαστή στην ποικιλία Ναπολεόν.

3. Ιδιαίτερα κλιματολογικά χαρακτηριστικά της περιοχής που βρίσκεται στις βόρειες πλευρές του όρους Βέρμιο, σε συνδυασμό με τα αργιλλοαμμώδη πλούσια σε οργανική ουσία εδάφη, το υψόμετρο και την εφαρμοζόμενη παραδοσιακή καλλιεργητική τεχνική, συντελούν στην παραγωγή προϊόντος με τα δικά του ιδιαίτερα χαρακτηριστικά.

4. Ο καρπός είναι μεσαίου έως μεγάλου μεγέθους, έχει χρώμα έντονα βαθύ κόκκινο στην επιφάνεια και την σάρκα, είναι χυμώδης, τραγανός, εύγευστος με μεγάλη ανθεκτικότητα και δυνατότητα συντήρησης.

5. Οι καλλιεργητικές φροντίδες γίνονται με σχολαστικότητα, σύμφωνα με τις οδηγίες των τοπικών γεωπόνων του Υπουργείου Γεωργίας. Το έδαφος δεν καλλιεργείται, γίνεται μόνο κοπή του χόρτου. Ζιζανιοκτονία δεν εφαρμόζεται. Καταπολέμηση εχθρών και ασθενειών γίνεται εφόσον κριθεί απαραίτητη και με ήπιας μορφής φυτοφάρμακα.

6. Η συγκομιδή των καρπών γίνεται σταδιακά με τα χέρια από τα μέσα Ιουνίου και τελειώνει τέλη Ιουλίου. Οι παραγωγοί συσκευάζουν και τυποποιούν το προϊόν στους οπωρώνες και το μεταφέρουν στις σύγχρονες εγκαταστάσεις του Συνεταιρισμού για πρόψυξη και συντήρηση. Η διακίνηση γίνεται με προϊόν που έχει υποστεί πρόψυξη μετά τη συγκομιδή.

7. Κατά την διακίνηση - τυποποίηση του προϊόντος (Π.Ο.Π). «ΚΕΡΑΣΙΑ ΤΡΑΓΑΝΑ ΡΟΔΟΧΩΡΙΟΥ» τηρούνται υποχρεωτικά οι όροι και προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93. Στα μέσα συσκεασίας αναγράφονται υποχρεωτικά και τα στοιχεία ελέγχου που αποτελούνται από τα δύο αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος της ονομασίας προέλευσης, ακολουθούμενα από τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας και τους δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής, π.χ. ΡΟ - 1030 - 94.

8. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93, καθώς και οι σχετικές Κοινοτικές και Εθνικές διατάξεις.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη για τον Κρατικό Προϋπολογισμό.

Η παρούσα απόφαση να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 18 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 317725 (8)

Αναγνώριση Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το προϊόν «ΜΗΛΑ ΠΑΥΛΙΑΝΗΣ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

Τις διατάξεις:

1. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).
2. Του Π.Δ. 81/93 «Προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων» (Α/36/93).
3. Την αριθ. 396851/8.10.92 (ΦΕΚ 626/Β/22.10.92) απόφαση του Υπ. Γεωργίας, σχετικά με την εγγραφή ποικιλιών στον «Εθνικό κατάλογο ποικιλιών και υποκειμένων φυτικών ειδών καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων».
4. Την με αριθ. πρωτ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας περί «Ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας».
5. Την με αριθ. πρωτ. 190/10.1.94 έγγραφη εισήγηση της Δ/νσης Γεωργίας Φθιώτιδας για αναγνώριση προστατευομένης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) γεωργικών προϊόντων.
6. Την αίτηση του Γεωργικού Πιστωτικού Συνεταιρισμού Παύλιανης περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης για το προϊόν «ΜΗΛΑ ΠΑΥΛΙΑΝΗΣ», αποφασίζουμε:

Αναγνωρίζεται το προϊόν με την ένδειξη «ΜΗΛΑ ΠΑΥΛΙΑΝΗΣ» ως προϊόν με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) εφόσον πληρούνται οι παρακάτω προϋποθέσεις καθώς και οι σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

1. Η ονομασία «ΜΗΛΑ ΠΑΥΛΙΑΝΗΣ» προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το προϊόν που προέρχεται από την καλλιέργεια της μηλιάς στην γεωγραφική ζώνη που οριοθετείται από τα διοικητικά όρια της Κοινότητας Παύλιανης και περιλαμβάνει τις περιοχές Δένδρος, Κούνιες, Τζιρός, Μπαλκάμια, Στενό, Μεσονήσι, Ποτάμια, Τρανή Καρδιά, Νυκτερίδες.

2. Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται στην ως ανωτέρω οριοθετημένη ζώνη είναι η Στάρκινγκ Ντελίσιους και σε μικρό ποσοστό η Γκόλντεν Ντελίσιους.

3. Τα ιδιαίτερα κλιματολογικά χαρακτηριστικά της περιοχής που διαμορφώνονται από την γειτονία της με τους ορεινούς όγκους της Οίτης βορειοδυτικά, της Γκιώνας ανατολικά και του Παρνασσού Νότια, προσδίδουν στο προϊόν τα ουσιώδη ποιοτικά χαρακτηριστικά του.

Οι ψυχροί χειμώνες, τα δροσερά καλοκαίρια, οι ικανοποιητικές βροχοπτώσεις, το υψόμετρο 700 - 1.100 μέτρα, συντελούν ώστε το παραγόμενο προϊόν να αποκτά, σε άριστο βαθμό τα τυπικά χαρακτηριστικά των ποικιλιών, έντονο βαθύ χρώμα, τραγανή και ανθεκτική σάρκα, χαρακτηριστικό άρωμα.

4. Ακολουθούνται παραδοσιακές καλλιεργητικές τεχνι-

κές με ιδιαίτερη προσοχή στην χαμηλότερη δυνατή χρήση ήπιας μορφής φυτοφαρμάκων σύμφωνα με τις οδηγίες των αρμοδίων γεωπόνων της Δ/νσης Γεωργίας, ιδιαίτερη σημασία δίνεται στην λίπανση η οποία στον μεγαλύτερη βαθμό γίνεται με οργανικά λιπάσματα (κοπριά).

5. Η συλλογή γίνεται σταδιακά με τα χέρια από τους ίδιους τους παραγωγούς και τις οικογένειές τους. Αρχίζει στα τέλη του μηνός Σεπτεμβρίου και τελειώνει στα τέλη Οκτωβρίου. Το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής, διατίθεται άμεσα στην κατανάλωση λόγω της υψηλής ζήτησης. Το υπόλοιπο διατηρείται στα ψυγεία της περιοχής και διατίθεται σταδιακά διατηρώντας αναλλοίωτα τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του.

6. Κατά την διακίνηση - τυποποίηση του προϊόντος προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π). «ΜΗΛΑ ΠΑΥΛΙΑΝΗΣ» τηρούνται υποχρεωτικά οι όροι και προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93. Στα μέσα συσκευασίας αναγράφονται υποχρεωτικά και τα στοιχεία ελέγχου που αποτελούνται από τα δύο αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος της ονομασίας προέλευσης, ακολουθούμενα από τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας και τους δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής, π.χ. ΠΑ - 1300 - 94.

7. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93, καθώς και οι σχετικές Κοινοτικές και Εθνικές διατάξεις.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη για τον Κρατικό Προϋπολογισμό.

Η παρούσα απόφαση να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 18 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 317750 (9)

Αναγνώριση προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.) ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΓΡΙΝΙΟΥ.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

2. Του Π.Δ. 81/93 προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων.

3. Το Ν.Δ. 1065/71 (ΦΕΚ 278 Τεύχος Α') «Περί κυρώσεως συμφωνίας μεταξύ του Βασιλείου της Ελλάδας και της Αυστριακής Δημοκρατίας αφορώσης εις την προστασίαν των ενδείξεων προελεύσεως, ονομασιών καταγωγής και χαρακτηριστικών προϊόντων της γεωργίας, βιομηχανίας και βιοτεχνίας» και ιδιαίτερα το Παράρτημα Β', σημείο 10 του σχετικού πρωτοκόλλου.

4. Την υπ' αριθ. 23/7.1.94 αίτηση της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Αγρινίου «περί αναγνώρισης προστατευόμενης Γεωγραφικής ένδειξης» ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΓΡΙΝΙΟΥ, αποφασίζουμε:

Η ένδειξη ελιά «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΓΡΙΝΙΟΥ» Π.Γ.Ε. μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τις επιτραπέζιες ελιές ποικιλίας «Κονσερβολιά» που καλλιεργείται στα διοικητικά όρια των επαρχιών Τριχωνίδας, Μεσολογγίου - Ναυπακτίας, Ξηρομέρου και Βάλτου και εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφαση αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

Φυσιολογικά χαρακτηριστικά της Κονσερβολιάς Αγρινίου:

Η Κονσερβολιά Αγρινίου είναι ποικιλία μεγαλόκαρπη. Το σχήμα της είναι αυγοειδές προς υποστρόγγυλο χωρίς θηλή. Ο φλοιός είναι λεπτός και το χρώμα από βαθύ πράσινο μετατρέπεται με την πρόοδο της ωρίμανσης σε πρασινοκίτρινο, πρασινοκόκκινο, ξανθοκόκκινο, ιώδες και τελικά μελανοϊώδες κατά την πλήρη ωρίμανση.

Το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της Κονσερβολιάς Αγρινίου είναι το ιδιαίτερα συνεκτικό σάρκωμα, η χαρακτηριστική γευστικότητα, η αντοχή στην επεξεργασία και η διατήρησή της χωρίς καμία ποιοτική υποβάθμιση για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Το βάρος του καρπού κυμαίνεται από 3 μέχρι 12 γραμμάρια. Ο πυρήνας αποτελεί το 10%-15% του συνολικού βάρους του καρπού ανάλογα με το μέγεθος του καρπού. Ο φλοιός αποτελεί το 2-4% του συνολικού βάρους και το σάρκωμα το 81-88%.

Η περιεκτικότητα σε λάδι του ώριμου καρπού, εξαρτώμενη από τη σύσταση του εδάφους, τις κλιματολογικές συνθήκες, κ.λ.π., αυξάνεται από 16-23%.

Γ) ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΛΗΩΝ ΣΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΖΩΝΗ Ν. ΑΙΤ/ΝΙΑΣ.

Η παραγωγή ελαιών στην εν λόγω γεωγραφική ζώνη, την τελευταία τριετία, έχει ως κάτωθι:

Κατηγορία ελαιών	ΕΚΤΑΣΗ σε ΣΤΡΕΜ.	ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΕΝΔΡΩΝ
1. Ελιές ελαιοποιήσεως		
α) σε κανον. φυτείες	79.370	1.230.800
β) διάσπαρτα	-	77.000
		2.000.800
2. Βρώσιμες ελιές		
α) σε κανον. φυτείες	110.200	1.280.000
β) διάσπαρτα	-	476.000
		1.756.000

Το 70% των δένδρων ανήκουν στην ποικιλία Κονσερβολιά Αγρινίου και το 30% στην ποικιλία Καλαμών. Δηλαδή στην Κονσερβολιά Αγρινίου ανήκουν 1.230.000 δένδρα, ήτοι έχομε μία μέση ετήσια παραγωγή 20.000 τόν. Από την παραγωγή αυτή το 65% συγκομίζεται και διακινείται ως βρώσιμη ελιά, δηλαδή 13.000 τόν. περίπου και το υπόλοιπο 35% πηγαίνει προς ελαιοποίηση.

Από την ποσότητα που πηγαίνει προς επεξεργασία με σκοπό την εμπορική διακίνηση, δηλαδή 13.000 τόν. περίπου το 50% διακινείται σαν Πράσινη ελιά, τύπου CASTELVETRANO, Ισπανικού τύπου, Πράσινες εκπυρηνωμένες, γεμιστές και Πράσινες τσακιστές, κ.λ.π., δηλαδή 6.500 τόν., 20% σαν Ξανθή ελιά σε πολλούς τύπους, δηλ. 2.600 τόν. περίπου και το 30% σαν Μαύρη ελιά στην άλμη, Μαύρες χαρακτές, Μαύρες αφυδατωμένες.

Η ποσότητα που τελικά πάει για επεξεργασία και εμπορία εξαρτάται από τις καιρικές συνθήκες, κ.λ.π.

Η επεξεργασία και τυποποίηση της ελιάς Αγρινίου γίνεται εντός των Διοικ. ορίων του Ν. Αιτ/νίας.

Δ) ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓ. ΖΩΝΗ Ν. ΑΙΤ/ΝΙΑΣ

Παρατίθεται κατάσταση των Ελαιοκομικών Επιχειρήσεων που επεξεργάζονται, συσκευάζουν και διακινούν την Κονσερβοληά Αγρινίου στην Αιτ/νία:

Επωνυμία Επιχ/σεως	Χώρος εγκ/σης	Δυναμικότητα εγκ/σεων
ΑΜΑΛΘΙΑ Α.Ε. (Ζούκας)	Αιτωλικό	2.500 τόν.
ΣΕΠΕΒΕ (Συν/σμός)	Γουρνιά	3.000»
ΤΡΟΦΙΚΟ Α.Ε. (Γ. Τσόμπος)	Αγρίνιο	200»
ΛΑΜΠΡΟΠΟΥΛΟΣ - ΣΚΡΟΥΠΗΣ	Παναιτώλιο	200»
ΚΟΡΔΑΤΟΣ ΙΩΑΝ.	Καινούριο	1.500»
ΒΑΖΟΥΡΑΣ ΙΩΑΝ.	»	150»
ΛΑΜΠΡΟΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ ΑΘ.	»	150»
ΑΡΟΥΚΑΤΟΣ	»	150»
ΤΟΥΛΑΠΑΚ Α.Ε.	Καμαρούλα Αγρινίου	2.500»
Π.Α.Σ. ΑΓΡΙΝΙΟΥ	Αγρίνιο & Σπολάϊτα	5.000»
Κ. ΝΑΚΟΣ	Μ. Χώρα Αγρινίου	2.000»
Γ. & Σ. ΝΑΚΟΣ	Νεάπολη	3.000»
ΠΕΛΕΚΗΣ Γ.	»	150»
Ρουσση αφοί	»	2.000»
ΣΥΝΟΛΟ		22.450»

Η Ένωση Αγροτικών Συν/σμών Αγρινίου έχει εγκαταστάσεις στο Αγρίνιο (παλαιό εργοστάσιο) και στη Σπολάϊτα (νέο σύγχρονο εργοστάσιο).

Η δυναμικότητα των παραπάνω εγκ/σεων δεν εξαντλείται ποτέ. Συνήθως αξιοποιείται μόνο το 50%.

Ε) ΕΛΑΙΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΣΤΗΝ ΑΙΤ/ΝΙΑ (ΙΔΕ ΧΑΡΤΗ) ΑΙΤ/ΝΙΑΣ 1:250.000

Την Γεωγραφική ζώνη προέλευσης και μεταποίησης της ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΗΑΣ ΑΓΡΙΝΙΟΥ αποτελούν τα διοικητικά όρια του Νομού, που περιλαμβάνει τις επαρχίες Τριχωνίδας, Μεσολογγίου - Ναυπακτίας, Ξηρομέρου και Βάλτου.

Η ελαιοκαλλιέργεια είναι μαζί με τον καπνό η παραδοσιακότερη καλλιέργεια του Ν. Αιτ/νίας.

Η καλλιέργεια της ελιάς αξιοποιεί τα ημιορεινά και επικλινή εδάφη της Τριχωνίδας, του Βάλτου και του Ξηρομέρου, συμπληρώνοντας το εισόδημα των καπνοπαραγωγών. Το προϊόν που παράγεται λόγω του πετρώδους εδάφους, φημίζεται για την συνεκτικότητα της σάρκας, την στιλπνότητα και την αντοχή του.

Παράλληλα η καλλιέργεια της ελιάς ιδίως τα τελευταία χρόνια με την σταδιακή και ενθαρρυμένη εγκατάλειψη της καπνοκαλ/γειας, επεκτάθηκε σε ημιαρδευόμενες πεδινές περιοχές και αποτελεί το κύριο εισόδημα των παραγωγών που εγκαταλείπουν την καπνοκαλλιέργεια.

Δηλαδή η καλλιέργεια της ελήας Αγρινίου είναι σε γενικές γραμμές οργανωμένη και γίνεται σύμφωνα με τις απαιτήσεις της τεχνικής και της Επιστήμης, από έμπειρους καλλιεργητές που ασχολούνται με την καλ/γεια αυτή παραδοσιακά.

ΣΤ) ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΙ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

Η ελιά Αγρινίου καλλιεργείται σε περιοχές του Νομού Αιτ/νίας που έχουν χειμώνα ήπιο και δροσερό καλοκαίρι.

Οι καλλιεργητικές τεχνικές δύνανται να ταξινομηθούν ως εξής:

α) Καταπολέμηση του Δάκου:

Γίνεται με δολωματικούς από εδάφους και αέρος ψεκασμούς στο 90% των Κοινοτήτων του Νομού.

Η δακοκτονία ενεργείται υπό την επίβλεψη της Δ/νσεως Γεωργίας Ν. Αιτ/νίας.

β) Ζιζανιοκτονία:

Γίνεται με γεωργικά φάρμακα ή εφαρμόζεται μηχανική κατεργασία του εδάφους, η οποία καταστρέφει τα ζιζάνια.

γ) Λίπανση:

Η λίπανση κατά βάση στηρίζεται στις ιδιαίτερες εδαφολογικές συνθήκες που επικρατούν στις κατά τόπους στενότερες περιοχές.

Έτσι για παράδειγμα σε εδάφη με όξινο περιβάλλον στη λίπανση περιλαμβάνεται και τη βελτίωση του PH του εδάφους ανά 3ετία ή 4ετία με προσθήκη Ca.

Γενικά η χημική λίπανση περιλαμβάνει και τα 3 κύρια θρεπτικά στοιχεία (N-P-K) σύν την προσθήκη Ca ή MG κατά περίπτωση. Κατά μέσο όρο χρησιμοποιούνται 10-15 KGR N. κατά στρέμμα, 15 KGR P205 και 15 KGR K_2O.

Σαν πηγή των κυρίων θρεπτικών στοιχείων χρησιμοποιείται ή Ασβεστούχος Νιτρική Αμμωνία ή Θειϊκή Αμμωνία, το Αραιό Υπερφωσφορικό 0.20.0 και το Θειϊκό Κάλι.

δ) Το Κλίμα:

Το κλίμα της περιοχής Αγρινίου χαρακτηρίζεται σύμφωνα με το σύστημα BAGNOULES - GAUSSEN σαν Μέσο - Μεσογειακό με έντονη ξηρή καλοκαιρινή περιόδοδο και σχετικά ήπιο και υγρό χειμώνα.

Οι βροχοπτώσεις είναι αρκετά μεγάλες, αλλά όχι ομοιόμορφα κατανεμημένες στην διάρκεια του έτους.

Με βάση τα διάφορα μετεωρολογικά και εδαφικά δεδομένα το καθεστώς της εδαφικής θερμοκρασίας της περιοχής ορίζεται σαν THERMIC, ενώ το καθεστώς της εδαφικής υγρασίας χαρακτηρίζεται σαν XERIC, κυρίως της πεδιάδος νότια του Αγρινίου.

Πλήρη μετεωρολογικά στοιχεία για την περιοχή δίνονται στον Πίνακα που παρατίθεται.

ε) Το έδαφος:

Τα εδάφη της περιοχής λόγω του αναγλύφου, των υδρολογικών και μετεωρολογικών συνθηκών χαρακτηρίζονται από μεγάλη ποικιλία. Ωστόσο η ελιά καταλαμβάνει εδάφη κυρίως ελαφρά ως μέσα, από πλευράς συστάσεως καλώς σταγγιζόμενα και μικρής έως μέσης γονιμότητας. Τέτοια εδάφη απαντώνται κυρίως σε πρόσφατες ή παλαιές αλλουβιακές αποθέσεις καθώς και σε περιοχές όπου αυτόχθον μητρικό υλικό είναι ο φλύσχης. Το PH των εδαφών ποικίλει από μετρίως όξινο έως ελαφρώς αλκαλικό, ενώ η κλίση κυμαίνεται από ελαφρά ως πολύ μεγάλη (κυρίως στις λοφώδεις περιοχές πέριξ του Αγρινίου).

στ) Άρδευση:

Η άρδευση μπορεί να γίνεται τρεις μέχρι πέντε φορές από Ιούλιο μέχρι Σεπτέμβριο με τεχν. βροχή ή στάγδην κατάκληση. Τούτο αφορά τις αρδευόμενες ζώνες, καθ' όσον ένα μεγάλο μέρος της παραγωγής προέρχεται από τις επικλινείς, ημιορεινές περιοχές, οι οποίες δεν αρδεύονται.

ζ) Κλάδεμα:

Το κλάδεμα της κονσερβοληάς Αγρινίου είναι τριών κατηγοριών:

α) Κλάδεμα σχηματικού ή διαμόρφωση που έχει σκοπό να αποκτήσει το δέντρο σχήμα.

β) Κλάδεμα καρποφορίας και παράταση της παραγωγικής περιόδου του δέντρου.

γ) Κλάδεμα ανανέωσης (μερική ή ολική ανανέωση τμημάτων του δέντρου).

η) Συλλογή Ελαιοκάρπου:

Ο ελαιόκαρπος συγκομίζεται με το χέρι ή με ραβδισμό. Με το χέρι συγκομίζεται ο πράσινος ελαιόκαρπος και το 50% του Μαύρου ελαιοκάρπου. Βασικά στις νέες οργανωμένες φυτείες συγκομίζεται με το χέρι. Με ραβδισμό συλλέγονται οι Μαύρες και Ξανθές ελιές.

Η εποχή συγκομιδής του ελαιοκάρπου έχει ως εξής:

α) Πράσινος ελαιόκαρπος, από τελευταίο δεκαήμερο Σεπτεμβρίου μέχρι μέσα Νοεμβρίου.

β) Ξανθές και Μαύρες ελιές από δεύτερο δεκαήμερο Οκτωβρίου μέχρι τέλος Ιανουαρίου.

Η μεταφορά του ελαιοκάρπου γίνεται με διάτρητα πλαστικά τελάρα χωρητικότητος μέχρι 25 KG.

Ζ) ΠΑΡΑΛΑΒΗ

α) ΠΑΡΑΛΑΒΗ:

Μετά την συγκομιδή του ο ελαιόκαρπος παραλαμβάνεται από τα Εργοστάσια επεξεργασίας, όπου γίνεται ποιοτικός έλεγχος βάσει του οποίου καθορίζεται η τιμή κατά μονάδα βάρους (κιλό). Η κλιμάκωση ως προς το μέγεθος του καρπού έχει καθορισθεί ως εξής:

Μέχρι 110	καρπούς στο κιλό	
Από 111 - 120	»	»
Από 121 - 130	»	»
Από 131 - 140	»	»
Από 141 - 150	»	»
Από 151 - 160	»	»
Από 161 - 170	»	»
Από 171 - 180	»	»
Από 181 - 200	»	»
Από 201 - 220	»	»
Από 221 - 240	»	»
Από 241 - 260	»	»
Από 261 - 280	»	»
Από 281 - 300	»	»

Σύμφωνα με τα ισχύοντα στην αγορά, ελαιόκαρπος με ποσοστό βλαβών μέχρι 10% χαρακτηρίζεται πρώτης ποιότητος.

Ελαιόκαρπος με μειονεκτήματα πάνω από 25% δεν παραλαμβάνεται.

β) ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Η ζύμωση και η συντήρηση των επιτραπέζιων ελιών γίνεται μέσα σε δεξαμενές. Οι δεξαμενές που χρησιμοποιούνται για το σκοπό αυτό κύρια είναι πλαστικές, κυλινδρικές, κολουροκωνικές, σφαιρικές, κ.λπ.

Στο σύγχρονο εργοστάσιο της Ένωσης Αγροτικών Συν/σμών Αγρινίου, στη Σπολάϊτα, χρησιμοποιούνται υπερυψωμένες, κυλινδροσφαιρικές, πολυεστερικές δεξεμενές, χωρητικότητος 6 τόννων και 10 τόννων, συνολικής δυναμικότητας 3.000 τόν., στις οποίες οι ελιές μεταφέρονται με μεταφορικές ταινίες και αδειάζονται με ειδικούς απορροφητήρες.

Η) ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΟΝΣΕΒΟΛΗΑΣ ΑΓΡΙΝΙΟΥ - ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ

Η επιτραπέζια βρώσιμη ελιά με τη Γεωγραφική ένδειξη «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΗΑ ΑΓΡΙΝΙΟΥ», αναλόγως του βαθμού ωριμότητος του ελαιοκάρπου και των εφαρμοζομένων επεξεργασιών, κατατάσσεται στις παρακάτω ποιοτικές κατηγορίες:

α) Φυσικές Πράσινες ελιές σε άλμη χωρίς τη χρήση αλκάλεως (Πράσινες ελιές Σικελικού τύπου).

β) Πράσινες ελιές σε άλμη, με τη χρήση διαφορετικής πυκνότητας καυστικού αλκάλεως. Ανάλογα με την πυκνότητα σε αλκάλι έχομε, με χαμηλότερη πυκνότητα αλκάλεως, τον Ισπανικό τύπο Πράσινης ελιάς (1,70% έως 1,80%) συγκέντρωση OHNa) για θερμοκρασία 16°C και με μεγαλύτερη πυκνότητα αλκάλεως τον τύπο CASTELVETRANO.

Η τεχνολογία για την παρασκευή πράσινων ελιών Ισπανικού τύπου ακολουθεί τρία στάδια:

1. Το στάδιο της εκπίκρανσης του ελαιοκάρπου. Κατά το στάδιο αυτό ο ελαιόκαρπος τοποθετείται μέσα σε διάλυμα καυστικού Νατρίου, πυκνότητας σε OHNa ανάλογης με τη θερμοκρασία, στο οποίο και παραμένει μέχρι να διεισδύσει το καυστικό νάτριο σχεδόν μέχρι τον πυρήνα.

2. Το στάδιο της εκπλύσεως του ελαιοκάρπου. Κατά το στάδιο αυτό γίνεται απομάκρυνση του αλκαλικού διαλύματος από τον καρπό και στη συνέχεια η αφαίρεση των αλκαλικών καταλοίπων από το σάρκωμα, με προσθήκη νερού και ανανέωση αυτού κατά ορισμένα χρονικά διαστήματα.

3. Το στάδιο της ζυμώσεως. Κατά το στάδιο αυτό γίνεται η ζύμωση των ελιών μέσα σε υδατικό διάλυμα χλωρ. Νατρίου (άλμης). Η συγκέντρωση της άλμης σε χλωρ. Νάτριο παίζει βασικό ρόλο στη ζύμωση. Τα γαλακτοβακτήρια αναπτύσσονται καλά σε μία άλμη συγκέντωσης μέχρι 8% σε χλωρ. Νάτριο.

Ο τύπος Πράσινων ελιών (τύπος CASTELVETRANO, ταχεία εκπίκρανση σε διάλυμα Καυστικού Νατρίου μέχει 3,5%, όπου ταυτόχρονα περιέχεται χλ. Νάτριο περιεκτικότητας 8%), είναι τύπος ταχείας καταναλώσεως για συγκεκριμένες αγορές της Νοτίου Ιταλίας κυρίως.

Τελικά, το χρώμα των ελιών, τύπου CASTELVETRANO, είναι έντονο Πράσινο, ενώ το χρώμα των ελιών Ισπανικού τύπου, όπου έχει περαιωθεί η ζύμωση, είναι Πρασινοκίτρινο.

Λόγω της ατελούς ζυμώσεως οι ελιές τύπου CASTELVETRANO διατρέχουν κάποιους κινδύνους, να προσβληθούν από ασθένειες και για το λόγο αυτό οι ελιές αυτές διατίθενται στην αγορά σύντομα μέσα σε δύο μήνες, με την ευθύνη του Αγοραστή και παρασκευάζονται σύμφωνα με τις δικές του οδηγίες. Αποτελούν δηλαδή μη επώνυμο τύπο προϊόντος Κονσερβοληάς Αγρινίου. Όμως η έντομη ζήτηση στην Ιταλική Αγορά έχει καθιερώσει αυτό το προϊόν στην αγορά με την ευθύνη των αγοραστών, οι οποίοι το παραλαμβάνουν, υπογράφοντας σχετική υπεύθυνη δήλωση.

γ) Πράσινες Τσακιστές ελιές:

Οι Πράσινες τσακιστές ελιές παρασκευάζονται με δύο τρόπους:

Ο πρώτος τρόπος λέγεται άμεσος και στηρίζεται στο τσάκισμα του ελαιοκάρπου μόλις προσκομισθεί στο εργοστάσιο και στη συνέχεια την ταχεία εκπίκρανση με διαδοχικές εκπλύσεις νερού και στη συνέχεια την προσθήκη χλωρ. Νατρίου περίπου 8%.

Ο δεύτερος τρόπος στηρίζεται στην παραγωγή τσακιστών ελιών από Πράσινες ελιές που προηγουμένως έχουν περάσει από τα στάδια που απαιτούνται για την παραγωγή ελιών Ισπανικού τύπου ή Πράσινων ελιών Σικελικού τύπου.

δ) Πράσινες εκπυρηνωμένες ελιές.

Για την παρασκευή των εκπυρηνωμένων ελιών, χρησιμοποιούνται κυρίως Πράσινες Ισπανικού τύπου ελιές, των οποίων η ζύμωση έχει ολοκληρωθεί.

Οι εκπυρηνωμένες ελιές Αγρινίου προσφέρονται λόγω συνεκτικού σαρκώματος και κυρίως εκπυρηνώνονται τα μεγέθη καρπού από 220 μέχρι 300 καρποί κατά κιλό.

Οι εκπυρηνωμένες ελιές Αγρινίου προσφέρονται για την παραγωγή άριστης ποιότητος γεμιστών ελιών με κόκκινη πιπεριά κυρίως, αλλά και με αμύγδαλο, αντζούγια, κ.λπ., ανάλογα με την προτίμηση του πελάτη.

ε) Φυσικές Ξανθές ελιές σε άλμη.

Στην κατηγορία των Ξανθών περιλαμβάνονται οι ελιές που ο χρωματισμός των κυμαίνεται από του ανοικτού ξανθού μέχρι καστανού, δηλαδή πρόκειται για προϊόν που βρίσκεται στο δεύτερο στάδιο ωρίμανσης.

Ο ξανθός ελαιόκαρπος μεταφέρεται στο εργοστάσιο επεξεργασίας, πλένεται, τοποθετείται στα δοχεία ζύμωσης μέσα σε νερό για 6 έως 8 ημέρες, αφαιρείται το νερό, τοποθετείται διαλυμα χλωρ. Νατρίου (άλμη) και ρυθμίζεται η συγκ/ση NaCL στην άλμη ανάλογα με τη θερμοκρασία.

Ξεκινάμε σε συγκ/ση 5-6% τον Οκτώβριο - Νοέμβριο για να φτάσει 9 & 10% τον Απρίλιο.

Οι ξανθές ελιές Κονσεβολιά Αγρινίου, χαρακτηρίζονται για την συνεκτικότητα του σαρκώματος και εξάγονται σε σημαντικές ποσότητες σε Ανατολ. χώρες, Ιταλία, Αραβικά Κράτη κ.λπ.

Οι Ξανθές ελιές προσφέρονται και χαρακτές.

στ) Φυσικές Μαύρες ελιές σε άλμη.

Στην κατηγορία αυτή υπάγονται οι ελιές που έχουν φθάσει στην πλήρη ωρίμανση και το χρώμα τους κυμαίνεται από βαθύ καστανό, ιώδες μέχρι μελανοϊώδες.

Ο βασικός τύπος (BLANK OLIVES GREEK TYPE), προέρχεται από την ποικιλία Κονσερβολιά, η οποία χαρακτηρίζεται από πολύ καλή συνεκτικότητα, επιφάνεια λεία και στιλπνή, το σχήμα είναι αυγοειδές, χρώμα μελανοϊώδες και χαρακτηριστική γεύση. Ιδιαίτερα η Κονσερβολιά Αγρινίου συγκεντρώνει το OPTIMUM των παραπάνω χαρακτηριστικών και επί πλέον από πλευράς επεξεργασίας η Κονσερβολιά Αγρινίου εκπικρίζεται πολύ πιο γρήγορα και αντέχει στη συντήρηση περισσότερο χρόνο.

Η παρασκευή των φυσικών Μαύρων ελιών βασίζεται στην τοποθέτησή των στην άλμη, όπου γίνεται ειδική ζύμωση και παράλληλη φυσική εκπίκραση χωρίς τη χρήση και επίδραση χημικών μέσων, παρά μόνο χλωρ. Νατρίου.

Ο ελαιόκαρπος μετά την συγκομιδή του τοποθετείται στις δεξαμενές ζυμώσεως και συντήρησης μέσα σε άλμη συγκ/σεως σε NaCL 5-6% (Οκτώβρη - Νοέμβρη). Στη συνέχεια από τον Φεβρουάριο αυξάνεται προοδευτικά η συγκ/ση NaCL με προσθήκη στερεού χλωρ. Νατρίου, για να φτάσει μέχρι τον Απρίλιο σε 9 και 10% και τελικά κατά τους θερινούς μήνες σταθεροποιείται η συγκ/ση χλωρ. Νατρίου σε 12% (συντήρηση).

Στην περίπτωση που η θερμοκρασία δεν ξεπερνάει τους 17° C, τότε το διάλυμα NaCL έχει πυκνότητα 9 - 10%.

ζ) Επί μέρους τύποι Μαύρων ελιών, στους οποίους προσφέρεται η Κονσερβολιά Αγρινίου, είναι οι χαρακτές Μαύρες ελιές, οι Μαύρες αφυδατωμένες (συρρικνωμένες - ζαρωμένες) ελιές και οι «θρούμπες».

Όσον αφορά την μορφή στην οποία προσφέρονται οι διάφοροι τύποι τύπου Κονσερβολιάς Αγρινίου, αυτές προσφέρονται ολόκληρες, ολόκληρες εκπυρηνωμένες, ολόκληρες γεμιστές, ημίση, τεταρτημορία, τροχίσκοι, τεμαχισμένες, συντεθλιμένες.

Θ) ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΜΕΓΕΘΟΥΣ - ΕΜΠΟΡΙΚΕΣ ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΤΗΣ ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΗΑΣ ΑΓΡΙΝΙΟΥ

Οι ελιές αναλόγως του αριθμού καρπών που περιέχονται ανά χιλιόγραμμο στραγγισμένου βάρους, κατατάσσονται στις παρακάτω εμπορικές ονομασίες:

Κατηγορίες Μεγέθους	Αριθμός Καρπών ανά χιλ/μο
SUPER MAMMOUTH	91/100
MAMMOUTH	101/110
SUPER COLOSSAL	111/120
COLOSSAL	121/140
GIANTS	141/160
EXTRA JUMBO	161/180
JUMBO	181/200
EXTRA LARGE	201/230
LARGE	231/260
SUPERIOR	261/290
BRILLIANT	291/320
FINE	321/350
BULLETS	351/380

Ι) ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΗΑΣ ΑΓΡΙΝΙΟΥ

Η συσκευασία γίνεται σε λευκοσιδηρά ή πλαστικά ή γυάλινα δοχεία εκ μέρους των διαφόρων επιχειρήσεων.

Οι διάφοροι τύποι συσκευασίας ποικίλουν αναλόγως και της Χώρας προς την οποία απευθυνόμεθα.

Οι μικρές συσκευασίες 250 GR μέχρι 1 κιλού γίνονται σε γυάλινα ή λευκοσιδηρά δοχεία. Οι συσκευασίες από 2 κιλών μέχρι 13 κιλών γίνονται σε πλαστικά ή λευκοσιδηρά δοχεία. Άνω των 13 κιλών συσκευασία, δηλαδή 50 κιλών στραγγισμένου προϊόντος, 100 ή 150 κιλών γίνονται σε πλαστικά δοχεία.

Για την διαμόρφωση του Λογοτύπου που προβλέπεται στο άρθρο 4 § 7, σημείο στ' του Π.Δ. 81/93, για τις ελιές με προστατευόμενη Γεωγραφική ένδειξη Κονσερβολιά Αγρινίου, θα χρησιμοποιούνται τα δύο αρχικά της λέξης ΑΓΡΙΝΙΟ, δηλαδή ΑΓ, ο αύξων αριθμός μέσου συσκευασίας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής.

– Ο Λογότυπος που προβλέπεται στο άρθρο 4 § 7 σημείο στ' του Π.Δ. 81/93 για την «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΓΡΙΝΙΟΥ» Π.Γ.Ε. αποτελείται από τα αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος της γεωγραφικής ένειξης ακολουθούμενα από τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας και τους δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής: ΑΓ + αύξων αριθμός μέσου συσκευασία / δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

– Επί των ελαιών «ΚΟΝΣΕΡΒΟ ΑΓΡΙΝΙΟΥ» Π.Γ.Ε. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Π.Δ. 81/93 για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 18 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 317749 (10)

Αναγνώριση Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης Π.Ο.Π. «ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

γ. Του Π.Δ. 61/1993 «προϋποθέσεις και διαδικασία αναγνώρισης ονομασιών προέλευσης ελαιλάδων» (Α/27/93).

2. Την αίτηση 27.12.93 του ελαιοτριβέα Μάρκου Στεφανάτου περί αναγνώρισης του ελαιολάδου Π.Ο.Π. «ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ»., αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη Π.Ο.Π. «ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ» ΑΙΤΩΛ/ΝΙΑΣ μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου που παράγεται από τις ποικιλίες ελιάς ντόπιο σε ποσοστό 70% της Κορωνέϊκη σε ποσοστό 30% καλλιεργούμενες στα διοικητικά όρια της Επαρχίας Μεσολογγίου, εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφασή μας αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/1992 και του Π.Δ. 61/1993.

2. Η μεταποίηση του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο γίνεται σε ελαιοτριβεία των ανωτέρω αναφερομένων Κοινοτήτων και Δήμων και που πληρούν τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο άρθρο 3 του Π.Δ. 61/1993.

3. Ο ελαιόκαρπος για παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου Π.Ο.Π. «ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ» πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α. Προέρχεται από ελαιώνες, στους οποίους, η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους με βιολογικές μεθόδους, ή χωρίς καμμία καταπολέμηση.

β. Η συλλογή του ελαιοκάρπου θα γίνεται με ελαιοδίκτυα, ραβδισμό με τα χρησιμοποιώντα ελαιόπανα στρωμένα στο έδαφος.

γ. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται σε πλαστικά τελάρα διάτρητα ή σάκκους από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30-50 χιλιογράμμων.

δ. Ο ελαιόκαρπος για επεξεργασία:

– δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες,

– δεν πρέπει να έχει δακοπροσβολές σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%,

– δεν πρέπει να περιέχει αλλοιωμένους καρπούς (σπασμένες ελιές, σάπιες κ.λπ.) σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

ε. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται εντός τριών (3) ημερών κατ' ανώτατο όριο από της συλλογής του.

στ. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου γίνεται σε κλασσικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία που διασφαλίζουν θερμοκρασίες μικρότερες από 30°C της ελαιόπαστας κατά τη μάλαξη ως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίες.

4. Δεν δικαιούνται της προστατευομένης ονομασίας πρόελευσης «ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ» Π.Ο.Π. εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που προέρχονται από ανάμειξη με ελαιόλαδα κατωτέρων ποιοτικών κατηγοριών.

5. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ» Π.Ο.Π. έχει χρώμα κίτρινο - χρυσαφί με γλυκιά γεύση ώριμου φρούτου ελιάς.

6. Τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ» Π.Ο.Π. πριν τη διάθεσή τους στην κατανάλωση υποβάλλονται σε φυσικοχημική ανάλυση και οργανοληπτική δοκιμασίας σύμφωνα με οδηγίες του Υπουργείου Γεωργίας.

7. Για την παραγωγή, διακίνηση και τυποποίηση εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρούνται οι προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 61/1993.

8. Ο λογότυπος που προβλέπεται στα άρθρα 4 και 5 του Π.Δ. 61/1993 για εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα Π.Ο.Π. «ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ» αποτελείται από τα γράμματα και τους σχετικούς αριθμούς που δηλώνουν τον αύξοντα αριθμό ετικέτας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής:

ΜΣ/αύξων αριθμός ετικέτας δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

9. Επί των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων «ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ» Π.Ο.Π. Αιτωλ/νίας έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Ν. 2040/92, καθώς και των Π.Δ. 61/1993 και 81/1993, για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 18 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 317748 (11)

Αναγνώριση Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης Π.Ο.Π. «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΣΤΥΛΙΔΑΣ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

2. Του Π.Δ. 81/93 προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων.

3. Το Ν.Δ. 1065/71 (ΦΕΚ 278 τεύχος Α') «Περί κυρώσεως συμφωνίας μεταξύ του Βασιλείου της Ελλάδος και της Αυστριακής Δημοκρατίας αφορώσης εις την προστασίαν των ενδείξεων προελεύσεως, ονομασιών καταγωγής και χαρακτηριστικών προϊόντων της γεωργίας, βιομηχανίας και βιοτεχνίας» και ιδιαίτερα το Παράρτημα Β', σημείο 10 του σχετικού πρωτόκολλου.

4. Την αριθ. 1/4.1.94 αίτηση της Ένωσης Ελαιουργικών Συνεταιρισμών Στυλίδας (ΣΥΝ.ΠΕ), περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης Π.Ο.Π. «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΣΤΥΛΙΔΑΣ»., αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΣΤΥΛΙΔΑΣ» προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τις επιτραπέζιες ελιές της ποικιλίας κονσερβολιά που καλλιεργείται στα διοικητικά όρια των Κοινοτήτων Γλύφας, Βαθυκοίλου, Πελασγίας, Μύλων, Σπάρτιας,

Αχλαδίου, Ραχών, Παλαιοκερασιάς, Αχινού, Καραβόμυλλου, Ανύδρου, Νεράϊδας, Στυλίδας, Αυλακίου, Αγίας Μαρίνας, Λιμογαρδίου και Λογγιτσίου, της Επαρχίας Φθιώτιδας του Νομού Φθιώτιδας, και εφ' όσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφαση αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

2. Η «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΣΤΥΛΙΔΑΣ» Π.Ο.Π. καλλιεργείται σε περιοχές του Νομού Φθιώτιδας που έχουν ήπιο Χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι και σε εδάφη πηλοαμμώδη.

3. Η λίπανση των δένδρων επιτρέπεται να γίνεται ως εξής:

- Μέχρι 1 μονάδα αζώτου ανά δένδρο κατ' έτος κυρίως υπό μορφή ασβεστονιτρικής αμμωνίας.
- Μέχρι 0,5 μονάδες φωσφόρου ανά δένδρο και ανά διετία μέ τη μορφή υπερφωσφορικό.
- Μέχρι 1 μονάδα καλίου σε ξηρικά εδάφη ανά δένδρο και διετία με τη μορφή θεϊκού καλίου ή με 0,7 μονάδες καλίου σε αρδευομένες καλλιέργειες με την μορφή νιτρικού και θεϊκού καλίου.
- Σε εξαιρετικές περιπτώσεις τροφοπενίας Βορίου χρησιμοποιούνται μικρές ποσότητες βόρακα.

4. Η άρδευση γίνεται 3 μέχρι 5 φορές από Ιούλιο έως Σεπτέμβριο με κατάκλυση ή στάγδην.

5. Η συλλογή του ελαιοκάρπου γίνεται με το χέρι από το δένδρο όταν ο καρπός είναι πράσινος ή στο στάδιο της πλήρους ωρίμανσής του όταν είναι μαύρος.

6. Το μέσο βάρος του καρπού για παραγωγή ελαιών «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ» ανέρχεται σε 7 γραμμάρια, η δε σχέση πυρήνα προς καρπό είναι 6 προς 1.

7. Η καταπολέμηση του δάκου πρέπει να γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους ή με βιολογικές μεθόδους.

8. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου γίνεται με διάτρητα πλαστικά τελάρα χωρητικότητας μέχρι 25 κιλών.

9. Ο ελαιόκαρπος δεν πρέπει να έχει προσβολές από δάκο, να εμφανίζει σημεία χτυπημάτων και να περιέχει ξένες ύλες.

10. Η εκπίκριση γίνεται είτε με τον παραδοσιακό τρόπο για τις μαύρες ελιές σε δεξαμενές με διάλυμα χλωριούχου νατρίου, είτε με την Ισπανική μέθοδο για τις πράσινες ελιές με προσθήκη διαλύματος καυστικής σόδας στις δεξαμενές μετά από καλό πλύσιμο με νερό και την μετέπειτα τοποθέτησή τους σε άλμη.

Η συντήρηση του ελαιοκάρπου μέχρι την στιγμή της κατανάλωσής του, γίνεται με παραμονή σε διάλυμα άλμης 7-9% και υποβοηθείται από την οξύτητα που αναπτύσσεται από την παραγωγή οργανικών οξέων λόγω της αναερόβιας γαλακτικής ζύμωσης που συντελείται με το ερμητικό κλείσιμο των δεξαμενών.

11. Οι ελιές «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΣΤΥΛΙΔΑΣ» Π.Ο.Π., ως τελικό προϊόν μπορεί να συσκευάζονται σε γυάλινα και πλαστικά δοχεία των 1 και 2 κιλών και σε πλαστικά των 3,5 και 13 κιλών.

Το τελικό προϊόν έχει γεύση φρουτώδη, σάρκα τραγανή εύκολα αποσπώμενη από τον πηρήνα μεγάλη αντοχή στη συντήρηση και χρώμα μαύρο μέχρι μελανοϊώδες οι «μαύρες» ελιές και πράσινο μέχρι αχυροκίτρινο για τις «πράσινες» ελιές.

12. Οι εμπορικοί τύποι του τελικού προϊόντος σύμφωνα με το μέγεθος του ελαιοκάρπου που μπορεί να χρησιμοποιούνται για την περιγραφή του προϊόντος είναι οι εξής:

Εμπορική ονομασία	Αριθμός καρπών ανά κιλό
SUPER MAMOYTH	91-100
MAMOYTH	101-110
SUPER KOLOSAL	111-120
KOLOSSAL	121-140
GIANTS	141-160
EXTRA JUMBO	161-180
JUMBO	181-200
EXTRA LARGE	201-230
LARGE	231-260
SUPERIOR	261-290
BRILLIANTS	291-320
FINE	321-350
BULLETS	351-380.

13. Ο λογότυπος που προβλέπεται στο άρθρο 4 & 7 σημείο στ. του Π.Δ. 81/93 για την «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΣΤΥΛΙΔΑΣ» Π.Ο.Π. αποτελείται από τα αρχικά γράμματα του γεωργραφικού ονόματος της ονομασίας προέλευσης, ακολουθούμενα από τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας και τους δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής:

ΣΤ - αύξων αριθμός μέσου συσκευασίας δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

14. Επί των ελαιών «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΣΤΥΛΙΔΑΣ» Π.Ο.Π. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Π.Δ. 81/93 για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 18 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 317747 (12)

Αναγνώριση Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης Ελαιολάδου «Φοινίκι Λακωνίας».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α) Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β) Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

γ) Του Π.Δ. 61/1993 «προϋποθέσεις και διαδικασία αναγνώρισης ονομασιών προέλευσης ελαιολάδων» (Α/27/93).

2. Την από 24.12.93 αίτηση του Μ. Ρενιέρη Ο.Ε. περί αναγνώρισης Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης «Φοινίκι Λακωνίας», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «Φοινίκι Λακωνίας» Π.Ο.Π. μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου που παράγεται από τις ποικιλίες ελιάς «Κορωνέϊκη, Αθηνολιά» και «Ασπρολιά» καλλιεργούμενες στα διοικητικά όρια της Κοινότητας Φοινικίου του Ν. Λακωνίας, εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφασή μας αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/1992 και του Π.Δ. 61/1993.

2. Η μεταποίηση του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο γίνεται σε ελαιοτριβεία των ανωτέρω αναφερομένων Κοινοτήτων

και Δήμων και που πληρούν τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο άρθρο 3 του Π.Δ. 61/1993.

3. Ο ελαιόκαρπος για παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Φοινίκι Λακωνίας» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρεί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Προέρχεται από ελαιώνες, στους οποίους, η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους με βιολογικές μεθόδους, ή χωρίς καμμία καταπολέμηση.

β) Η συλλογή του ελαιοκάρπου θα γίνεται με τα χέρια ή με κτένια καθώς και τη χρήση ελαιοδικτύων.

γ) Η μεταφορά του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται σε πλαστικά τελάρα διάτρητα ή σάκκους από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30 - 50 χιλιογράμμων.

δ) Ο ελαιόκαρπος για επεξεργασία:

- δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες,
- δεν πρέπει να έχει δακοπροσβολές σε ποσοστό μεγαλύτερο από 5%.
- δεν πρέπει να περιέχει αλοιωμένους καρπούς (σπασμένες ελιές, σάπιες κ.λπ.) σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

ε) Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται εντός τριών (3) ημερών κατ' ανώτατο όριο από της συλλογής του.

στ) Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου γίνεται σε κλασσικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία που διασφαλίζουν θερμοκρασίες μικρότερες από 30°C της ελαιόπαστας κατά τη μάλαξη ως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίας.

4. Δεν δικαιούνται της προστατευομένης ονομασίας προέλευσης «Φοινίκι Λακωνίας» Π.Ο.Π. εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που προέρχονται από ανάμειξη με ελαιόλαδα κατωτέρων ποιοτικών κατηγοριών.

5. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Φοινίκι Λακωνίας» Π.Ο.Π. έχει χρώμα κιτρινοπράσινο χρυσίζον και ελαφρά πικρή γεύση.

6. Τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «Φοινίκι Λακωνίας» Π.Ο.Π. πριν τη διάθεσή τους στην κατανάλωση υποβάλλονται σε φυσικοχημική ανάλυση και οργανοληπτική δοκιμασία, σύμφωνα με οδηγίες του Υπουργείου Γεωργίας.

7. Για την παραγωγή, διακίνηση και τυποποίηση εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Φοινίκι Λακωνίας» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρούνται οι προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 61/1993.

8. Ο λογότυπος που προβλέπεται στα άρθρα 4 και 5 του Π.Δ. 61/1993 για εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «Φοινίκι Λακωνίας» Π.Ο.Π. αποτελείται από τα γράμματα και τους σχετικούς αριθμούς που δηλώνουν τον αύξοντα αριθμό ετικέτας και τα δύο τελευταία ψηφία παραγωγής να αναγράφονται ως εξής:

Ο αύξων αριθμός ετικέτας δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

9. Επί των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων «Φοινίκι Λακωνίας» Π.Ο.Π. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Ν. 2040/92, καθώς και των Π.Δ. 61/1993 και 81/1993, για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 18 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ

Εκδίδει την ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ από το 1833

Διεύθυνση : Καποδιστρίου 34
Ταχ. Κώδικας : 104 32
TELEX : 22.3211 YPET GR
FAX : 5234312

Οι υπηρεσίες του **ΕΘΝΙΚΟΥ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟΥ** λειτουργούν καθημερινά από **8.00΄** έως **13.00΄**

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

* Πώληση ΦΕΚ όλων των Τευχών Σολωμού 51 τηλ.: 52.39.762
* ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ: Σολωμού 51 τηλ.: 52.48.188
* Για φωτοαντίγραφα παλαιών τευχών στην οδό Σολωμού 51 τηλ.: 52.48.141
* Τμήμα πληροφόρησης: Για τα δημοσιεύματα των ΦΕΚ Σολωμού 51 τηλ. 52.25.713 – 52.49.547

* Οδηγίες για δημοσιεύματα Ανωνύμων Εταιρειών και ΕΠΕ τηλ.: 52.48.785

Πληροφορίες για δημοσιεύματα Ανωνύμων Εταιρειών και ΕΠΕ τηλ.: 52.25.761

* Αποστολή ΦΕΚ στην επαρχία με καταβολή της αξίας του δια μέσου Δημοσίου Ταμείου Για πληροφορίες: τηλ.: 52.48.320

Τιμές κατά τεύχος της ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ:

Κάθε τεύχος μέχρι 8 σελίδες δρχ. 100. Από 9 σελίδες μέχρι 16 δρχ. 150, από 17 έως 24 δρχ. 200

Από 25 σελίδες και πάνω η τιμή πώλησης κάθε φύλλου (8σέλιδου ή μέρους αυτού) αυξάνεται κατά 50 δρχ.

Μπορείτε να γίνετε συνδρομητής για όποιο τεύχος θέλετε. Θα σας αποστέλλεται με το Ταχυδρομείο.

ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ

Κωδικός αριθ. κατάθεσης στο Δημόσιο Ταμείο 2531		Κωδικός αριθ. κατάθεσης στο Δημόσιο Ταμείο 3512	
Η ετήσια συνδρομή είναι:		Ποσοστό 5% υπέρ του Ταμείου Αλληλοβοηθείας του Προσωπικού (ΤΑΠΕΤ)	
α) Για το Τεύχος Α΄	Δρχ. 15.000	Δρχ.	750
β) » » » Β΄	» 30.000	»	1.500
γ) » » » Γ΄	» 10.000	»	500
δ) » » » Δ΄	» 30.000	»	1.500
ε) » » » Αναπτυξιακών Πράξεων	» 20.000	»	1.000
στ) » » » Ν.Π.Δ.Δ.	» 10.000	»	500
ζ) » » » ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ	» 5.000	»	250
η) » » » Δελτ. Εμπ.& Βιομ. Ιδ.	» 10.000	»	500
θ) » » » Αν. Ειδικού Δικαστηρίου	» 3.000	»	150
ι) » » » Α.Ε. & Ε.Π.Ε.	» 200.000	»	10.000
ια) Για όλα τα Τεύχη εκτός ΤΑΕ-ΕΠΕ	» 100.000	»	5.000

Πληροφορίες: τηλ. 52.48.320

ΑΠΟ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ